

ENFOQUE CHILANGO presenta

COMIDA GIGANTE DE LA CDMX



CARTA A EDITOR

Enfoque chilango les presenta reseñas de algunos locales y food trucks ubicados dentro de los confines de la Ciudad de México, *fines publicitarios no lucrativos*

Con evidencias fotográficas y un sano sentido del humor, esperamos que nuestro arduo esfuerzo nos gane su buena opinión: chilangos y no chilangos de gran apetito y bolsillos generosos

Aventuremos ahora a probar platillos tan grandes como nosotros, manténgase hidratados y esperamos que cuenten con un gym cerca de casa

Facultad de Artes y Diseño
México, Abril 2022

Coordinación y Diseño de portada: Enrique Aguilar C. (xdrfixo)
Fotografía: Sarahi García Alvarado, Andrea Danae Jiménez Díaz
Ilustraciones: Kevin Alexis Rivera López, Enrique Aguilar
Identidad Gráfica: Kevin Alexis Rivera López
Redacción: Carlos Morales Toribio

Este producto editorial es de publicación única, con carácter puramente formativo. La institución no se hace responsable de las opiniones aquí expresadas. Queda prohibida la reproducción física o virtual de este ejemplar.



HAMBURGUESA MAC PPC.....	2
HOT DOG DE LA 23	6
POSTRE DE LITRO.....	10



* Pto. San José del Cabo 107, Casas Alemán, Gustavo A. Madero, 07580, CDMX

* Martes a Domingo: 16:00 - 22:00

* Costos: \$40- \$150

CLÁSICA
HAWAIANA
CHAMPIÑONES
POLLO BBQ
TOCINO
CARNES FRÍAS
Hamburguesa
mac ppe

Hamburguesas con un peso de hasta 900grs, cuentan con paquetes que te incluyen hot dogs, papas a la francesa y refresco.

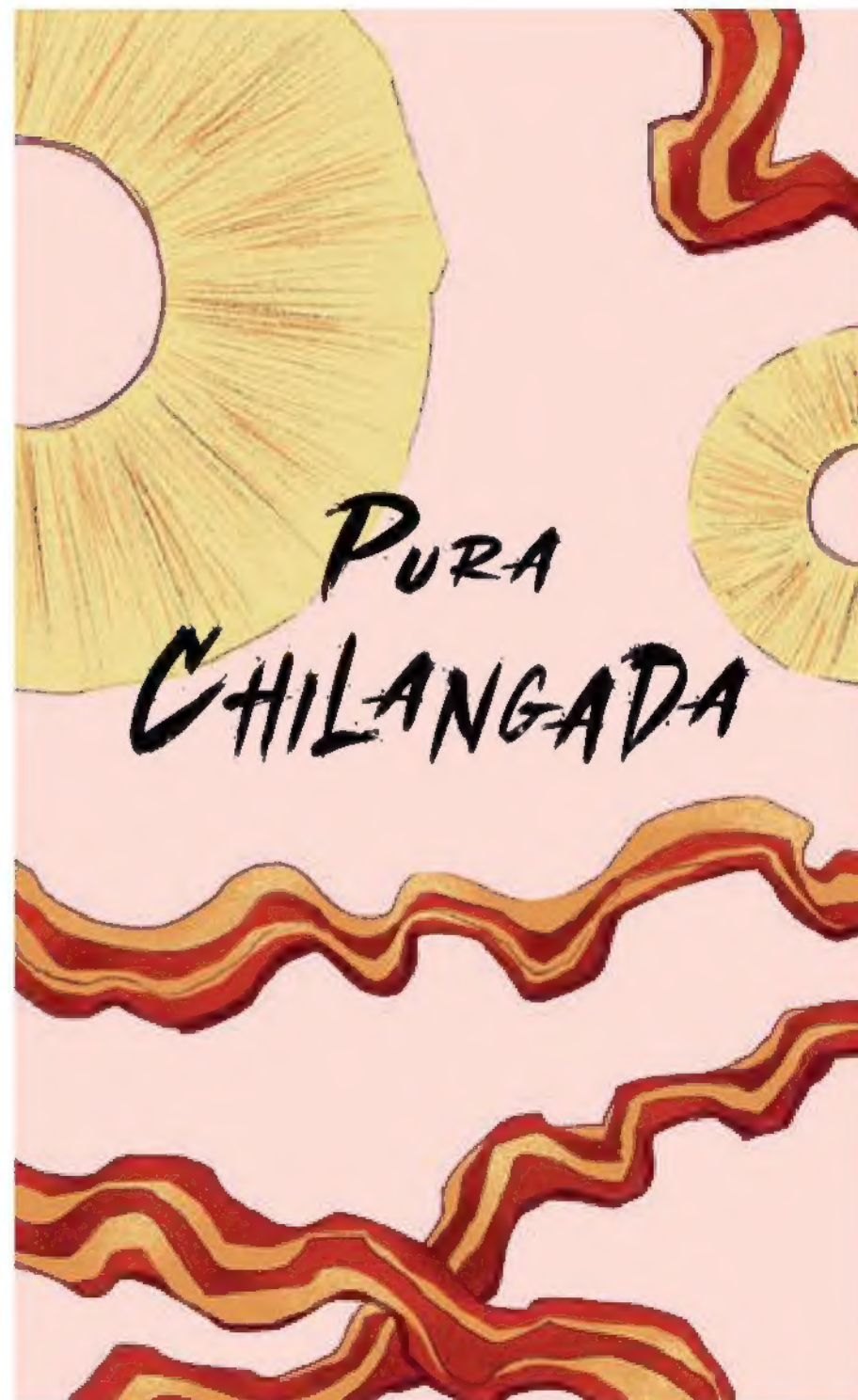
Empezaron con un puesto en la colonia San Felipe, año tras año desde 2010 las hamburguesas fueron aumentando de ingredientes; la idea fue sobriño del dueño, quien tuvo un reto de comer dos hamburguesas en 50 min, el ganador no pagaba la cuenta.





Hamburguesas Mac pp's son conocidas por lo llenadoras que son. Cuentan con tres sucursales: Colonia San Felipe de Jesús, Casas Alemán en CDMX norte y Ciudad Azteca en el EdoMéx.

Sin embargo, aquí somos honestos y estaba un poco salada, hasta se nos remojo por el agua de los vegetales.





* San Juan De Aragon, DM Nacional, San Pedro el Chico,
07480, CDMX

* Miércoles a Lunes: 14:00 - 22:00

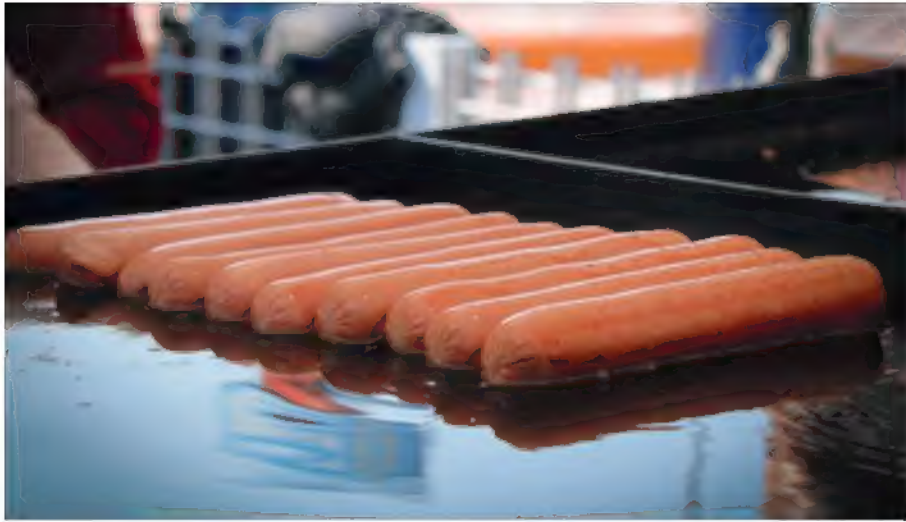
* Costos: \$55- \$240

Llamados así por la clínica
del IMSS que está enfrente,
saliendo del Metrobús San
Juan de Aragón sobre la
acera y fueron fundados
por el señor Antonio Anaya
en un pequeño puesto; pero
con los años fue creciendo
su fama, sus productos y
con ellos sus clientes.

Para los más hambrientos
tienen el reto dinamita:
Terminate el hot dog de 40
cm en 20 min gratis.
¡No te vas a arrepentir!

HOT DOGS LA 23





Los hot dogs además tienen nombres de luchadores mexicanos: Microman, Shocker, el Guapito y Depredador, y cada vez que llegaba un luchador ellos llegaban con una nueva combinación de ingredientes. En su menú tiene desde 20cm hasta los 40 cm. También cuentan con dos tipos de hamburguesas, y aguas de las clásicas hasta de mazapán.





- * Avenida Cuchilla del Tesoro & Poniente, 07900, CDMX
- * Martes a domingo: 14:00 – 22:00 pm
- * Costos: \$90 - \$450

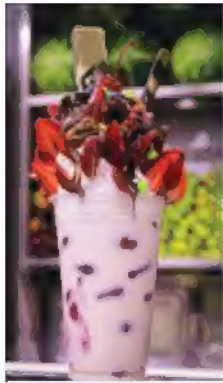


"Jugos Moy" mejor conocidos como Postres de litro, a unos minutos del Aeropuerto Internacional "Benito Juárez"

El matrimonio de los Alvarado comenzó el negocio con un pequeño puesto de jugos hace 25 años. Con el tiempo, sus hijos heredaron el puesto y con ello surgieron nuevas ideas, además cuenta con servicio a domicilio.

"El reto es que la gente venga y termine el postre"





La siguiente generación se encargó de implementar una versión diferente de postres; desde hace tres años, postres de litro ha dado de que hablar por el gran tamaño que estos poseen. Y desde su salto a la fama han creado diferentes versiones de un postre tradicional.

Cuentan con una gran variedad de productos que van de lo salado a lo dulce, como fruta acompañada de frituras y gomitas, o fresas con crema y barras de chocolate.

Consiente a tu BESTIA interior



Apto para personas de
BIEN COMER



Chilanglotones